Dr. Oetker France

Gâteau Basque à la crème pâtissière

env. 8 personnes Moyen Jusqu'à 60 Min.

Matériel

1 moule à manqué de 24 ou 26 cm

Pour la pâte :

300 gr. de farine de blé

200 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker ancel

200 gr. de beurre

1 oeuf entier

2 jaunes d'oeufs

1 sachet de Levure Chimique Dr.Oetker ancel

1 pincée de sel

Pour la garniture:

1 sachet de Ma Crème Pâtissière Express ancel

500 ml de lait

1 c. à c. de rhum

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf battu

1 Préparation de la pâte

Mélangez tous les ingrédients de la pâte jusqu'à obtention d'une boule homogène. Laissez reposer au frais pendant 2 heures.

2 Préparation de la garniture

Préparez la crème pâtissière selon le mode d'emploi en rajoutant 1 cuillère à soupe de Rhum en fin de préparation. Laissez refroidir la crème en remuant régulièrement pour éviter la formation d'une peau (ou en recouvrant directement la crème avec du film étirable).

3 Préchauffez le four.

Four électrique: 160°C
Four à chaleur tournante: 140°C

4 Montage du Gâteau Basque

Beurrez le moule à manqué. Etalez au rouleau la moitié de la pâte en un disque un peu plus grand que le diamètre du moule. Déposez la pâte au fond et sur les pourtours du moule. Versez la crème pâtissière sur le fond pâte.

5 Abaissez la seconde moitié de pâte et recouvrez-en la crème pâtissière.

6 A l'aide de la pointe d'un couteau, décorez la partie supérieure du gâteau puis dorez à l'œuf battu. Enfournez et faites cuire au four :

Temps de cuisson : 45 Min.

Dégustez tiède ou froid.

A vos fourneaux pour cette recette de Gâteau Basque à la crème pâtissière. Avec Dr.Oetker, le succès de vos recettes est garanti!

© Dr. Oetker France S.A.S. - B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 · www.oetker.fr
E-Mail: conso@oetker.fr · Tel. 03 88 39 83 00